MANUAL DO USUÁRIO

Vita Evolution (NVF)

Rua Ernesto Durigan, 105- Sta. Felicidade
Curitiba – Paraná - Brasil
E-mail:cafeautomatic@cafeautomatic.com.br
Site:www.cafeautomatic.com.br
Telefone: (55) 41 - 3028-4100

Revisão 02, 08/05/2013

ÍNDICE

ITEM **PÁGINAS**

INTRODUÇÃO.....3

1 – PRINCIPAIS COMPONENTES.....3

2 – O PROJETO E A FABRICAÇÃO 4

3 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 4

4 – CARACTERÍSTICAS 4

5 – ITENS DE SÉRIE.. 4

6 – INSUMOS 5

7 – ACESSÓRIOS 5

8 – MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM 5

9 – INSTALAÇÃO 6

10 – SEGURANÇA 6

11 - ABASTECIMENTO 6

12 – INSTRUÇÕES PARA OPERAÇÃO 7

13 – INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA 7

14 – GARANTIA …….....8

15 - FORA DA GARANTIA 8

16 – MANUSEIO / TRANSPORTE 9

17 – PROGRAMAÇÃO 9

18 – FICHA LEVANTAMENTO FÍSICO (VIA CIENTE E EMPRESA) .....11 e 12

19 – FICHA DE LEITURA (2 VIAS, CLIENTE E EMPRESA) .....13 e 14

20 – INSTRUÇÕES AO CLIENTE (2 VIAS, CLIENTE E EMPRESA) .....15 e 16

21 – TERMO DE GARANTIA.....17

Atenção: *O conteúdo deste manual é de propriedade da Café Automatic Ltda, sendo expressamente proibida sua divulgação total ou parcial através de cópia, duplicação ou quaisquer outro meio a favor de terceiros sem a sua prévia autorização.*

INTRODUÇÃO

Você adquiriu um equipamento desenvolvido com avançada tecnologia e com o objetivo de garantir características de robustez, precisão, rapidez e facilidade de operação e manutenção.

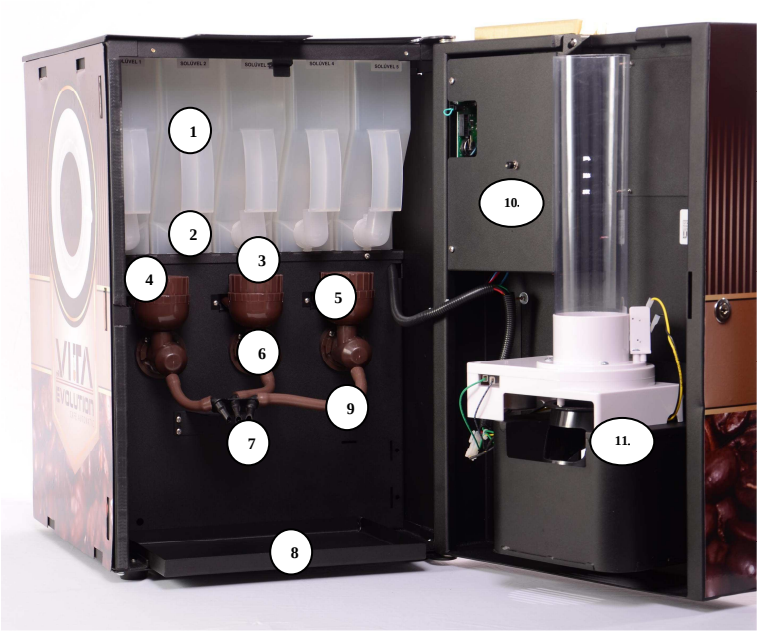
Importante: ***Antes de instalar e utilizar a máquina, leia atentamente as instruções contidas neste manual, pois o bom funcionamento de seu equipamento e a sua segurança dependem delas.***

01. PRINCIPAIS COMPONENTES (vista externa):

1. Gabinete
2. Porta
3. Fechadura
4. Bandeja de resíduos
5. Suporte para copo
6. Teclado
7. Visor / Display
8. Suporte para moedeiro
9. Instruções de uso
10. Suporte para cartões
11. Tampa do gabinete

PRINCIPAIS COMPONENTES (vista interna):

1. Canister
2. Calha
3. Sistema de aspiração
4. Bico infusor
5. Copo de mistura
6. Batedor
7. Bico de saída dos produtos
8. Bandeja de resíduos
9. Mangueiras condutoras de produto
10. Botão de serviço
11. Dispensador de copos (acessório)



02. O PROJETO E A FABRICAÇÃO

O projeto e a fabricação do equipamento são de responsabilidade da empresa Café Automatic Ltda.
A concepção básica prevê a preparação de bebidas pela mistura de produtos solúveis em pó, armazenados em recipientes no interior da máquina, diluídos com água quente ou fria.
Todos os ajustes, tais como a temperatura da água, quantidade dos produtos solúveis e volume de doses foram previamente programados e testados pelo Departamento Técnico da Café Automatic Ltda.
As doses são servidas pressionando o botão da bebida requerida, sendo toda a operação automática.

03. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Largura (mm)	428
Altura (mm)	650
Profundidade (mm)	630
Peso (kg)	44
Tensão (V)	220
Potência instalada (W)	1800
Batedores	3
Recipientes para insumos	5
Tanque com água fria (ºC)	15 a 1,5
Tanque com água quente (ºC)	70 a 87
Volume de cada tanque (L)	1,9
Pressão da rede hídrica (bar)	3 a 8

4. CARACTERÍSTICAS DA MÁQUINA VITA EVOLUTION (NVF)

Prepara bebidas com produtos solúveis diluídos em água quente ou fria no mesmo equipamento. Esta máquina oferece alternativas de consumo de até dezesseis opções diferentes de bebidas, preparadas a partir de 5 insumos básicos acondicionados em reservatórios diferentes.

5. ITENS DE SÉRIE

As máquinas Vita Evolution (NVF) estão equipadas com os seguintes itens de série:

- **Temporizador para bomba externa:** Este equipamento protege a bomba externa e a eletroválvula de entrada de água contra dano ocasionado por funcionamento prolongado sem água, sendo que após 2 minutos sem abastecimento regular de água o visor mostra a mensagem:¨*Em manutenção falta de água"*.

- **Correção de umidade e temperatura interna :** Alguns produtos utilizados na elaboração de bebidas absorvem umidade e podem ocasionar obstruções no equipamento. Para minimizar este efeito a máquina é provida de um sistema de acionamento automático de ***aspiração de vapores***, o qual é acionado durante dois minutos a cada intervalo de 4 minutos.

- **Leitura dos dados de venda:** a máquina permite auditoria na quantidade de doses servidas e numerários apurados, com proteção contra zeramento acidental de dados.

- **Relógio interno:** Disponível de série. A sua função é controlar a limpeza automática dos copos misturadores, bem como o bloqueio de uso da máquina em períodos pré-determinados pelo usuário, caso seja necessário.

- **Painel com indicadores visuais** para determinar produtos disponíveis no menu.

- **Pré-disposição para expansão** através de barramento interno.

6. INSUMOS
Só podem ser utilizados insumos homologados pela Café Automatic.
Consulte a Café Automatic para saber quais insumos estão homologados para uso na máquina

7. ACESSÓRIOS

7.1. Moedeiro: Os modelos disponíveis para as máquinas Vita Evolution (NVF) aceitam todos os tipos de moedas no padrão brasileiro e operam somente com "valor exato", ou seja, caso o usuário insira uma moeda de valor superior ao preço da bebida, a diferença ficará como crédito ao próximo consumidor.
Os tipos de moedas programadas são: R$ 0,05 / R$ 0,10 / R$ 0,25 / R$ 0,50 e R$ 1,00.

7.2. Leitora de Cartões Smart Card
É uma leitora para cartão com chip eletrônico programado com valor em dinheiro. O uso de smart-card como meio de pagamento é uma alternativa segura, COM BAIXO CUSTO INICIAL e sem custos adicionais, tais como a compra de cartões indutivos, visitas constantes para recolhimento de moedas e reduz a ocorrência de fraudes.

7.3. Leitora de Cartões Indutivos
É uma leitora para cartões indutivos, que após o uso são descartados.

7.4. Bomba de água externa: este acessório somente é utilizado nos casos onde a rede hidráulica não está disponível. Tem a função de transferir a água de um galão de água mineral até os reservatórios internos da máquina, sendo necessário controlar o nível de água do galão, evitando a falta da mesma. Caso isto ocorra, o visor do painel mostrará mensagem: *Em manutenção Falta de água.* A máquina possui saída de alimentação para bomba de imersão (24v). A distância máxima recomendada para a mangueira de entrada da bomba até o galão é de um metro e meio.

7.5. Dispensador de copos: este acessório permite que o copo seja servido automaticamente quando for selecionada uma bebida.

Importante:
A sua máquina estará menos sujeita a problemas na operação se instalada diretamente na rede hidráulica.
São vantagens deste tipo de instalação:
- A alimentação com água mineral pode causar incrustações no tanque, em função da existência de cálcio em maior ou menor grau, conforme a marca de água mineral que estiver sendo utilizada. O serviço de desincrustação do tanque pode ser feito pela Assistência Técnica, porém não é coberto pela garantia;
- Não necessita reabastecimento manual através da troca de galões de água;
- Maior economia, uma vez que o custo da água é menor;

7.6. Armário
Trata-se de um balcão apropriado para acomodar a máquina. Possui alojamento para guardar o galão de água e demais insumos.

7.7. Transformador de tensão
Necessário sempre que a rede elétrica for diferente de 220 volts.

7.8. Display gráfico 7"
É um display capaz de reproduzir vídeos e fotos. Pode ser utilizado para veiculação de campanha interna ou como meio de publicidade.

7.9. Filtro de água
É utilizado para remoção de matéria orgânica (impurezas) e o cloro livre. A não remoção do cloro confere um sabor e odor indesejado da água, muito ruim aos produtos.

8. INSTRUÇÕES PARA MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM

8.1. Movimentação
A máquina é acondicionada em embalagem de papelão, na qual se encontram impressas orientações para movimentação.

- Durante o transporte e manuseio, a máquina deve ser mantida na posição vertical;
- Utilize meios adequados para elevar e posicionar a máquina no seu local de operação.

8.2. Armazenamento

- A embalagem é capaz de suportar apenas uma máquina sobre a outra, portanto não empilhe mais do que uma embalagem.
- Quando armazenado em sua embalagem original, conservar em local livre de umidade ou poeira.

9. INSTALAÇÃO

Deverá ser feita somente pela Café Automatic. O equipamento perderá a garantia em caso de instalação por pessoa não autorizada. O fabricante orienta com relação aos seguintes pontos:

- A presença de fortes campos magnéticos ou a proximidade de máquinas elétricas podem causar anomalias quanto ao funcionamento do seu controle eletrônico.
- Instale a máquina em ambiente fechado, com temperaturas que oscilem com amplitude máxima entre 10°C e 40°C.
- Posicione a máquina em uma superfície plana e capaz de suportar o seu peso.

Importante:
A máquina deve estar afastada no mínimo 10 cm de qualquer parede ou divisória, de modo a possibilitar ventilação adequada. Não a cubra com panos ou objetos semelhantes.

10. SEGURANÇA

10.1. NORMAS BÁSICAS DE SEGURANÇA

Leia com atenção este capítulo antes de utilizar a máquina.
É expressamente proibido desativar qualquer dispositivo de segurança existente na máquina.
A máquina Vita Evolution (NVF) trabalha com água quente.
Antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou deslocamento, desconecte a mesma da rede elétrica e aguarde o resfriamento da água, evitando assim o risco de queimadura.
As operações de limpeza e manutenção da máquina devem ser efetuadas com a mesma desligada.
Não tente abrir ou forçar chapas ou peças de proteção. Caso seja necessário contate a Assistência Técnica.

Importante:
Para prevenir danos que possam resultar em fogo ou choque elétrico, não exponha a máquina à chuva ou umidade. Não jogue água ou qualquer outro líquido na máquina. Não mergulhe a máquina na água.
O usuário não deve efetuar operações que não estejam indicadas na presente documentação ou que sejam de responsabilidade do técnico especializado.

10.2. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA INSTALADOS

A sua máquina Vita Evolution (NVF) vem de fábrica com os seguintes dispositivos de segurança já instalados:

- O tanque de água quente é protegido contra sobreaquecimento por meio de sistema eletrônico de proteção, o qual monitora continuamente a temperatura de trabalho; também é protegido por termostato;
- A sua máquina está equipada com fusível que protege em casos de curto circuito ou ligações em tensão diversa da especificada;
- A máquina provê alerta contra acionamento da bomba de água em vazio (sem água).

11. ABASTECIMENTO

Importante:

- A autonomia da máquina é medida em doses, entre dois abastecimentos consecutivos, e dependerá do perfil de consumo que ocorre no local onde está instalada a mesma, bem como a programação utilizada.
- Lavar cuidadosamente as mãos antes de abastecer a sua máquina.
- O abastecimento dos produtos solúveis é feito despejando-se com cuidado o conteúdo dos pacotes ou latas nos reservatórios, após a remoção das tampas dos mesmos. É obrigatório retirar da máquina os reservatórios durante a operação de abastecimento.

- Após o abastecimento, caso ocorra sobra de produto, feche os pacotes de forma adequada, pois a umidade pode deteriorá-los rapidamente. Cada produto é armazenado em um reservatório próprio e identificado. Siga as instruções passo-a-passo conforme a folha de Instruções ao Cliente (anexo ao manual).

12. INSTRUÇÕES PARA OPERAÇÃO

12.1. LIGANDO A MÁQUINA

a) Ligação manual Quando a máquina está desligada, deve-se ligar através do interruptor geral situado na parte traseira da mesma. A tecla do interruptor irá acender e no visor estará a mensagem *Não disponível*, até atingir a temperatura de trabalho.

b) Ligação automática programada Quando a máquina está em modo stand-by, ela religa automaticamente no horário programado através do menu *Agenda.*

12.2. FORNECIMENTO DE BEBIDAS

a) Caso a máquina não seja equipada com dispensador de copos, coloque o copo no local apropriado,.(fig.12.1).
b) Se desejar bebida sem açúcar, ou com mais ou menos açúcar, aperte a tecla correspondente no painel: Regular Açúcar (fig. 12.2).
c) Escolha uma bebida entre as disponíveis, pressionando a tecla correspondente.
d) Aguarde até que o visor apresente a mensagem Pronto! Retire o copo, seguido de aviso sonoro (bip)

Fig. 12.1

Fig. 12.2

Atenção

- Se a máquina estiver configurada para bebida paga, introduza moedas ou cartão na fenda do aceitador e visualize se o visor mostra o valor correspondente.
- Caso seja pressionada a tecla de bebida com valor superior à quantia em dinheiro inserida, a máquina não irá operar, devendo-se inserir mais moedas, até que o valor cobrado seja atingido. Neste momento a máquina irá iniciar a operação, após a tecla da bebida desejada ser novamente pressionada.
- Se o valor inserido for superior ao cobrado, ficará um crédito para o próximo usuário.
- Aguarde o sinal sonoro (bip) que sinaliza o fim do enchimento da bebida no copo, para depois retirar o mesmo, evitando que saiam doses baixas ou risco de queimadura.

13. INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA

13.1. Limpeza básica

A limpeza é fundamental para garantir o perfeito funcionamento da máquina, e deve-se ter cuidados na sua operação visando evitar contaminações por resíduos, facilitado pelo fato de que a mesma utiliza produtos alimentícios. A limpeza deve ser diária e é feita de forma bastante simples, pois a concepção do seu projeto contemplou um equipamento bastante flexível e prático, com peças plásticas facilmente

desmontáveis para facilitar as tarefas necessárias. Durante o processo de instalação, os técnicos da Café Automatic irão orientar como operar, abastecer, limpar e fazer a leitura do número de doses servidas.

Importante:
Ao limpar, é recomendado utilizar água quente e detergente neutro para a dissolução dos produtos aderidos às calhas e reservatórios. Nunca utilize materiais abrasivos, álcool, limpadores multiuso, facas ou qualquer ferramenta cortante ou com pontas, pois provocam danos às peças. Utilize somente esponja ou pano macio.
Obs: existem esponjas abrasivas, as quais não devem ser utilizadas.
Após lavar todas as peças, secar com pano ou papel toalha.
Para uma operação adequada e visando otimizar o funcionamento da sua máquina é necessário cumprir diariamente a sequência, conforme folha de Instruções ao Cliente (Anexo):

14. GARANTIA

A sua máquina Vita Evolution (NVF) tem garantia de 12 meses, de peças e mão-de-obra, contra defeitos de fabricação. O serviço em garantia deverá ser prestado pela Café Automatic Ltda.

Como utilizar o serviço:
- O cliente deverá comunicar-se com a Central de Atendimento, pelo telefone 41.3028-4100
- Ter em mãos o número de série da máquina.
- Para atendimento no local da instalação da máquina será cobrado taxa de deslocamento.
- Se optar pelo balcão, esvaziar os produtos da máquina bem como os tanques (item 16.1).
- Receber uma via da Ordem de Serviço.
- Ao retirar, vistar a Ordem de Serviço.

O Termo de Garantia segue anexo a este manual. O cumprimento desta garantia está condicionado a observância de todas as instruções contidas neste manual.

15. FORA DA GARANTIA

A garantia perderá automaticamente a sua validade e o fabricante declina toda a sua responsabilidade por danos a pessoas e/ou coisas quando:

15.1. Houver instalação do equipamento por pessoal não autorizado pela Café Automatic Ltda.

15.2. Rompimento do lacre por pessoa não autorizada.
O lacre do equipamento em hipótese alguma deve ser violado. A violação do mesmo por pessoas não habilitadas resultará em anulação automática da garantia; somente técnicos credenciados pela Café Automatic Ltda podem abrir o equipamento.

15.3. Defeitos causados por mau uso.

15.3.1. São considerados como mau uso:
- Entupimentos causados pela não observância das orientações de limpeza contidas no capítulo 13.
- Entupimentos por sujeira no sistema de aspiração.
- Utilização de qualquer tipo de produto fora daqueles homologados pela Café Automatic.Ltda..
- Bomba queimada por falta de água.
- Montagem errada dos tubos de dispensamento dos produtos.
- Erro por falta de água na máquina, devido ao desabastecimento da rede hidráulica.
- Erro no sistema de pagamento pela inserção de objetos que obstruam o canal do moedeiro.
- Erro no sistema de pagamento por manipulação indevida nos cabos de alimentação (flat-cable) do moedeiro ou da leitora de cartões.
- Erro no sistema de venda ocasionado por cartão quebrado na leitora.
- Dano no suporte do copo na máquina.
- Máquina apagada por falta de alimentação elétrica (rede elétrica com problema).
- Falta de produto ou produto fraco ocasionado pelos reservatórios mal encaixados.
- Erro no dispensamento de produto por troca da posição do recipiente ou das peças internas.
- Falha causada por falta de produto.
- Falha causada pela movimentação indevida da máquina.
- Objetos obstruindo o tambor da fechadura da tampa frontal.

- Falha na máquina pela utilização de água inapropriada.
- Danos provocados por agentes externos (riscos, amassados, ataques químicos, fenômenos atmosféricos, etc.).

15.3.2. Cobrança de serviços solicitados pelo cliente não cobertos pela garantia:
- Mudança de local da máquina.
- Alteração de acessórios integrantes da máquina originalmente.
- Alteração de valores do sistema de vendas da máquina (moedeiro).
- Alteração no tipo de produtos utilizados (reconfiguração).
- Reprogramação da máquina (volume das doses, temperatura...).
- Troca de componentes danificados devido a picos de energia da rede.
- Limpeza de tanque por calcificação (a empresa sugere água filtrada).
- Troca de vela do filtro.
- Troca de mangueiras sujas, manchadas, ressecadas.
- Limpeza parcial ou total da máquina.
- Treinamento de novos funcionários para operação da máquina.

16. MANUSEIO E TRANSPORTE

16.1. Remoção:

- Desconecte o cabo de alimentação da tomada.
- Se a alimentação de água for da rede hidráulica: a) fechar o registro que alimenta a máquina, b) desconectar a mangueira de entrada na máquina;
- Se a alimentação de água for com galão, a mesma possui bomba elétrica: a) retirar a mangueira conectada a máquina, b) desconectar os fios que alimentam a bomba;
- Esvaziar as caldeiras de água da seguinte forma: a) puxar as mangueiras de esgotamento dos tanques na traseira inferior da máquina; b) retirar os tampões das mangueiras e deixar escorrer a água em um recipiente (balde).
- Esvazie todos os compartimentos de insumo da máquina;
- Limpe a bandeja de resíduos;
- Prenda a chave em local de fácil acesso e visualização para que a mesma não se perca;
- Em caso de transporte, embale a máquina em caixa de papelão identificando o lado de cima. A mesma deve ser transportada sempre na posição vertical.

16.2. Reinstalação

- Desembalar a máquina cuidadosamente;
- Colocar a máquina no seu balcão de apoio e pegar a chave;
- Caso seja com rede hidráulica refazer as conexões da máquina até o filtro;
- Se for com bomba elétrica é necessário somente conectar a mangueira da bomba à máquina e conectar os terminais de alimentação elétrica;
- Colocar os insumos nos seus respectivos compartimentos;
- Conectar o cabo de alimentação à tomada;
- Ligar a máquina e aguardar o enchimento automático da caldeira; mostrará no display = “Enchendo tanques”;
- Ao finalizar o processo de enchimento a máquina irá aquecer/resfriar a água dos reservatórios e mostrará no display = “Não disponível”;
- Libere as calhas de saída de produto nos compartimentos girando-as até a posição original (para baixo);
- A máquina estará pronta para funcionamento quando soar um “bip” e indicar no display = “Selecione o produto”;
- Caso em algum dos itens tenha ocorrido uma falha ou dúvida favor entrar em contato com a Assistência Técnica da Café Automatic Ltda.

17. PROGRAMAÇÃO

Se houver necessidade de reprogramar a máquina, entrar em contato com a Café Automatic Ltda.
Para acessar algumas funções constantes no Formulário de Instruções ao Cliente, pressione o botão de serviço localizado na parte interna da porta da máquina (fig. 17.1).

Figura 17.1

No primeiro toque aparecerá no visor ***Alinha solúvel 1-2-3-4-5*** (fig. 17.2).
Ao pressionar as teclas de 1 a 5, o insumo correspondente se deslocará até a calha, o qual ficará pronto para ser dispensado.

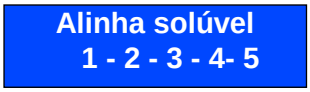


Figura 17.2

No segundo toque aparecerá no visor ***Limpeza 1-2-3*** (fig. 17.3).
Ao pressionar uma das teclas, dispensará água quente no copo-misturador correspondente a tecla selecionada e fará uma auto limpeza do sistema de saída.

Figura 17.3

LEVANTAMENTO FÍSICO DA MÁQUINA INSTALADA

CLIENTE:	LOCAL:
ENDEREÇO:	
TELEFONE:	CONTATO:
MÁQUINA:	MATRÍCULA:
TOTAL HISTÓRICO:	DATA:
BOMBA Nº	ARMÁRIO Nº
MOEDEIRO Nº	LEITORA Nº
TRANSFORMADOR Nº	FILTRO DE ÁGUA Nº

APARÊNCIA EXTERNA

ITEM	BOM	RUIM	DETALHES
CHAVE DA MÁQUINA			
FECHADURA			
PINTURA DAS LATERAIS			
PAINEL FRONTAL SEM RISCOS/AMASSADOS			
CABO DE ALIMENTAÇÃO			
BANDEJA DE RESÍDUOS			
PÉZINHOS / SAPATAS			
ADESIVOS			
SUPORTE PARA COPOS			

APARÊNCIA INTERNA

ITEM	BOM	RUIM	DETALHES
CANISTERS			
CALHA DE DESCARREGAMENTO			
COPOS BATEDORES			
ANEL DE VENTILAÇÃO DO COPO BATEDOR			
TAMPA DO BOTÃO DE SERVIÇO			
COFRE DO MOEDEIRO			
ETIQUETA DE PRODUTO			
ETIQUETA DO PAINEL			
BASE SEM OXIDAÇÃO			
DISPENSADOR DE COPOS			

ACESSÓRIOS

ITEM	BOM	RUIM	DETALHES
BOMBA			
PORTA COPOS			
FILTRO			
TRANSFORMADOR			
ARMÁRIO			

OUTROS

ITEM	BOM	RUIM	DETALHES

_____ TÉCNICO RESPONSÁVEL

_____ CLIENTE

NOME: _____

NOME: _____

LEVANTAMENTO FÍSICO DA MÁQUINA INSTALADA

CLIENTE:	LOCAL:
ENDEREÇO:	
TELEFONE:	CONTATO:
MÁQUINA:	MATRÍCULA:
TOTAL HISTÓRICO:	DATA:
BOMBA Nº	ARMÁRIO Nº
MOEDEIRO Nº	LEITORA Nº
TRANSFORMADOR Nº	FILTRO DE ÁGUA Nº

APARÊNCIA EXTERNA

ITEM	BOM	RUIM	DETALHES
CHAVE DA MÁQUINA			
FECHADURA			
PINTURA DAS LATERAIS			
PAINEL FRONTAL SEM RISCOS/AMASSADOS			
CABO DE ALIMENTAÇÃO			
BANDEJA DE RESÍDUOS			
PÉZINHOS / SAPATAS			
ADESIVOS			
SUPORTE PARA COPOS			

APARÊNCIA INTERNA

ITEM	BOM	RUIM	DETALHES
CANISTERS			
CALHA DE DESCARREGAMENTO			
COPOS BATEDORES			
ANEL DE VENTILAÇÃO DO COPO BATEDOR			
TAMPA DO BOTÃO DE SERVIÇO			
COFRE DO MOEDEIRO			
ETIQUETA DE PRODUTO			
ETIQUETA DO PAINEL			
BASE SEM OXIDAÇÃO			
DISPENSADOR DE COPOS			

ACESSÓRIOS

ITEM	BOM	RUIM	DETALHES
BOMBA			
PORTA COPOS			
FILTRO			
TRANSFORMADOR			
ARMÁRIO			

OUTROS

ITEM	BOM	RUIM	DETALHES

_____ TÉCNICO RESPONSÁVEL

_____ CLIENTE

NOME: _____

NOME: _____

FICHA DE LEITURA PARA MÁQUINAS

LOCAL:
MÁQUINA:
PATRIMÔNIO
MATRÍCULA:

OBSERVAÇÕES:

TOTAL ENCASSADO: R$
TOTAL PARCIAL: R$
VALOR SMART: R$

TOTAL SELEÇÃO (FIXO): DOSES
TOTAL SELEÇÃO (PARCIAL): DOSES
TOTAL SMART: DOSES
PROVAS: DOSES

DATA:
HORA:

TECLA	QUENTE	FRIO	TECLA	QUENTE	FRIO
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

EMPRESA

CLIENTE

CONTROLE DE ESTOQUE:

FICHA DE LEITURA PARA MÁQUINAS

LOCAL:
MÁQUINA:
PATRIMÔNIO
MATRÍCULA:

TOTAL ENCASSADO: R$
TOTAL PARCIAL: R$
VALOR SMART: R$

TOTAL SELEÇÃO (FIXO): DOSES
TOTAL SELEÇÃO (PARCIAL): DOSES
TOTAL SMART: DOSES
PROVAS: DOSES

OBSERVAÇÕES:

DATA:
HORA:

EMPRESA

CLIENTE

TECLA	QUENTE	FRIO	TECLA	QUENTE	FRIO
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

CONTROLE DE ESTOQUE:

INSTRUÇÕES AO CLIENTE – Máquina Vita Evolution (NVF)		
Item	***Descrição***	***Sim***
1	**Abastecimento**	
1.1	Verificar o insumo em seu caníster correspondente	
1.2	Girar as calhas para cima	
1.3	Retirar o caníster para reposição do insumo	
1.4	Colocar a quantidade recomendada de insumo por caníster	
1.5	Encaixar o caníster reabastecido em seu respectivo local	
1.6	Girar as calhas para baixo	
1.7	Apertar 1 vez botão de serviço, em seguida teclas 1 a 5 para alinhar os insumos	
1.8	Verificar se há água no galão e se a mangueira está devidamente posicionada	
2	**Limpeza Térmica**	
2.1	Apertar o botão de serviço 2 vezes	
2.2	A Auto Limpeza se fará através do teclado frontal	
2.3	Escolher os copos para serem limpos acionando as teclas 1, 2 e 3	
2.4	Sair da Auto Limpeza acionando 2 vezes o botão de serviço	
3	**Limpeza Geral**	
3.1	Retirar os canísters dos insumos	
3.2	Limpar as calhas dos insumos	
3.3	Limpar a bandeja para resíduos	
3.4	Manter as peças bem secas e tampadas	
3.5	Limpar os copos batedores	
3.6	Limpar os anéis de ventilação dos copos batedores	
4	**Auditoria de Vendas - Leitura**	
4.1	Apertar 3 vezes o botão de serviço para entrar no menu da máquina	
4.2	Digitar a senha através do teclado	
4.3	Navegar com a tecla 2 até aparecer AUDITORIA	
4.4	Confirmar com a tecla 4	
4.5	Navegar acionando a tecla 2 para visualizar os dados e efetuar a leitura	
4.6	Para zerar, apertar a tecla 4, alterar com a tecla 6 e confirmar com a tecla 4	
4.7	Apertar o botão de serviço 2 vezes para encerrar a auditoria	
5	**Responsabilidade do cliente**	
5.1	Não deixar faltar água: manter a mangueira dentro do galão, ou registro aberto	
5.2	Zelar pelo equipamento e seus acessórios	
5.3	Não deslocar o equipamento sem acompanhamento de um técnico	

OBS: Em caso de falta de água aparecerá no display "Em manutenção, Sem água" - Nesse caso desligue a máquina aguarde 30 segundos e religue. Se a mensagem continuar ligue 41 3028 4100 (Assistência Técnica).

Cliente : _____ Matrícula da máquina: _____

_____ _____ _____

Data Técnico de instalação Responsável pela limpeza

INSTRUÇÕES AO CLIENTE – Máquina Vita Evolution (NVF)		
Item	***Descrição***	***Sim***
1	**Abastecimento**	
1.1	Verificar o insumo em seu caníster correspondente	
1.2	Girar as calhas para cima	
1.3	Retirar o caníster para reposição do insumo	
1.4	Colocar a quantidade recomendada de insumo por caníster	
1.5	Encaixar o caníster reabastecido em seu respectivo local	
1.6	Girar as calhas para baixo	
1.7	Apertar 1 vez botão de serviço, em seguida teclas 1 a 5 para alinhar os insumos	
1.8	Verificar se há água no galão e se a mangueira está devidamente posicionada	
2	**Limpeza Térmica**	
2.1	Apertar o botão de serviço 2 vezes	
2.2	A Auto Limpeza se fará através do teclado frontal	
2.3	Escolher os copos para serem limpos acionando as teclas 1, 2 e 3	
2.4	Sair da Auto Limpeza acionando 2 vezes o botão de serviço	
3	**Limpeza Geral**	
3.1	Retirar os canísters dos insumos	
3.2	Limpar as calhas dos insumos	
3.3	Limpar a bandeja para resíduos	
3.4	Manter as peças bem secas e tampadas	
3.5	Limpar os copos batedores	
3.6	Limpar os anéis de ventilação dos copos batedores	
4	**Auditoria de Vendas - Leitura**	
4.1	Apertar 3 vezes o botão de serviço para entrar no menu da máquina	
4.2	Digitar a senha através do teclado	
4.3	Navegar com a tecla 2 até aparecer AUDITORIA	
4.4	Confirmar com a tecla 4	
4.5	Navegar acionando a tecla 2 para visualizar os dados e efetuar a leitura	
4.6	Para zerar, apertar a tecla 4, alterar com a tecla 6 e confirmar com a tecla 4	
4.7	Apertar o botão de serviço 2 vezes para encerrar a auditoria	
5	**Responsabilidade do cliente**	
5.1	Não deixar faltar água: manter a mangueira dentro do galão, ou registro aberto	
5.2	Zelar pelo equipamento e seus acessórios	
5.3	Não deslocar o equipamento sem acompanhamento de um técnico	

OBS: Em caso de falta de água aparecerá no display "Em manutenção, Sem água" - Nesse caso desligue a máquina aguarde 30 segundos e religue. Se a mensagem continuar ligue 41 3028 4100 (Assistência Técnica).

Cliente : _____ Matrícula da máquina: _____

_____ _____ _____

Data Técnico de instalação Responsável pela limpeza

TERMO DE GARANTIA

Sr cliente:

A Café Automatic Ltda solicita atenção redobrada para os seguintes aspectos:

1. É imprescindível a leitura prévia do Manual do Usuário e deste Termo para a melhor utilização do produto e para melhor conhecimento dos seus direitos no exercício da garantias.

2. Este TERMO DE GARANTIA somente é válido se estiver acompanhado pela Nota Fiscal de venda do produto e com o quadro abaixo totalmente preenchido. A inexistência de qualquer um desses itens torna-o sem efeito.

Nome do Cliente :	**Assinatura :**
Data da Compra :	**Nº da Nota Fiscal :**
Modelo :	**Nº de Série :**
Vendedor :	

Garantias:

Todas as partes, peças e componentes são garantidas, sob condições normais de uso, contra eventuais DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.

O prazo da garantia é de 12 (doze) meses, sendo 03 (três) meses de garantia legal e mais 09 (nove) meses de garantia adicional contratual (ampliação-vantagem para o cliente), contados da data da emissão da Nota Fiscal de venda do produto ao primeiro adquirente. Se o cliente vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia fica automaticamente transferida, respeitado, contudo, o prazo de validade, contado a partir da emissão da Nota Fiscal de venda do produto ao primeiro adquirente, que deverá ser apresentada juntamente com este TERMO DE GARANTIA.

Se, durante o período de garantia, realmente houver defeito de fabricação no produto, devidamente constatado pelo fabricante ou pela Assistência Técnica Autorizada da Café Automatic Ltda, a mesma se compromete a repará-lo ou substituí-lo por outro.

O produto fornecido em substituição poderá ser novo ou recondicionado, entretanto, deve ter especificações equivalentes ou melhores que aquelas do produto defeituoso (não precisa ser idêntico a ele) e deve ser entregue em perfeitas condições de uso.

Em caso de reparos, a garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra.

O produto substituído ou peça reparada em conformidade com esta garantia terá, por sua vez, garantia de no mínimo 90 (noventa) dias, contados da substituição/reparação, independentemente de o período de garantia original ter expirado ou não. O produto ou peça substituídos/reparados se tornarão propriedade da Café Automatic Ltda.

A Café Automatic Ltda prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados, conforme relação em anexo.

O produto defeituoso deve ser embalado de forma segura, na caixa original ou em embalagem apropriada, de forma a garantir que não seja danificado durante o transporte. O produto deverá ser transportado por conta e risco do Comprador até o Posto de Assistência Técnica mais próximo, conforme relação em anexo. Havendo realmente defeito de fabricação o Comprador será ressarcido conforme previsto no item 3 e também pelas despesas de transporte, mediante a apresentação do conhecimento de transporte ou nota fiscal de prestação de serviços de transporte.

6. A GARANTIA PERDERÁ TOTALMENTE SUA VALIDADE SE OCORRER QUALQUER DAS HIPÓTESES A SEGUIR*:*

O defeito seja decorrente de uso inadequado e anormal do produto, em razão de culpa do Adquirente ou terceiros (negligência, imprudência ou imperícia), especialmente quanto à inobservância das recomendações e instruções de instalação, uso, conservação e manutenção do produto constantes do Manual do Usuário.

O produto tenha sido examinado, violado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada Café Automatic Ltda.

Ocorra a utilização de acessórios, opcionais, periféricos ou quaisquer outros componentes que não sejam originais e expressamente recomendados pela Café Automatic Ltda.

Se o produto tiver sofrido influência de natureza química, eletromagnética, elétrica ou de animais (insetos, etc).

O defeito seja decorrente de danos advindos de caso fortuito e/ou força maior (eventos da natureza, tais como, por exemplo, mas não exclusivamente: raios, inundações/enchentes, desabamentos, etc e outros riscos, tais como greves, tumultos públicos de quaisquer natureza, etc).

O defeito seja oriundo de umidade na rede elétrica, sobretensão provocada por acidentes, flutuações excessivas na rede ou tenha sido ligado o produto em tensão diferente daquela para qual foi projetado, assim como tenha ocorrido a instalação, uso e manutenção do produto em desacordo com o Manual do Usuário.

Se o defeito advém do desgaste natural das partes, peças e componentes.

Se o produto tenha sido utilizado para outros fins ou qualquer outra causa fora do alcance do uso pretendido.

A aquisição tenha ocorrido através de revendas não autorizadas pela Café Automatic Ltda ou caso a nota fiscal de compra apresente rasuras e/ou alterações ou ainda campos incompletos, tais como a Data da Aquisição e/ou não esteja em conformidade com a Legislação Fiscal vigente no Brasil.

Ausência ou adulteração / rasura do número de série do produto.

Importante: Guarde sua Nota Fiscal, pois ela é parte integrante deste Certificado de Garantia. Para outras informações, entre em contato com a rede de Assistência Técnica, conforme listagem anexa.

CAFÉ AUTOMATIC LTDA - Rua Ernesto Durigan, 105, Santa Felicidade – CEP 82020-390 – Curitiba – PR
Tel / Fax (41) 3028-4100 - www.cafeautomatic.com.br - e-mail : cafeautomatic@cafeautomatic.com.br

Todas as partes, peças e componentes são garantidas, sob condições normais de uso, contra eventuais DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.
O prazo da garantia é de 12 (doze) meses, sendo 03 (três) meses de garantia legal e mais 09 (nove) meses de garantia adicional contratual (ampliação-vantagem para o cliente), contados da data da emissão da Nota Fiscal de venda do produto ao primeiro adquirente. Se o cliente vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia fica automaticamente transferida, respeitado, contudo, o prazo de validade, contado a partir da emissão da Nota Fiscal de venda do produto ao primeiro adquirente, que deverá ser apresentada juntamente com este TERMO DE GARANTIA.
Se, durante o período de garantia, realmente houver defeito de fabricação no produto, devidamente constatado pelo fabricante ou pela Assistência Técnica Autorizada da Café Automatic Ltda, a mesma se compromete a repará-lo ou substituí-lo por outro.
O produto fornecido em substituição poderá ser novo ou recondicionado, entretanto, deve ter especificações equivalentes ou melhores que aquelas do produto defeituoso (não precisa ser idêntico a ele) e deve ser entregue em perfeitas condições de uso.
Em caso de reparos, a garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra.
O produto substituído ou peça reparada em conformidade com esta garantia terá, por sua vez, garantia de no mínimo 90 (noventa) dias, contados da substituição/reparação, independentemente de o período de garantia original ter expirado ou não. O produto ou peça substituídos/reparados se tornarão propriedade da Café Automatic Ltda.
A Café Automatic Ltda prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados, conforme relação em anexo.
O produto defeituoso deve ser embalado de forma segura, na caixa original ou em embalagem apropriada, de forma a garantir que não seja danificado durante o transporte. O produto deverá ser transportado por conta e risco do Comprador até o Posto de Assistência Técnica mais próximo, conforme relação em anexo. Havendo realmente defeito de fabricação o Comprador será ressarcido conforme previsto no item 3 e também pelas despesas de transporte, mediante a apresentação do conhecimento de transporte ou nota fiscal de prestação de serviços de transporte.
6. A GARANTIA PERDERÁ TOTALMENTE SUA VALIDADE SE OCORRER QUALQUER DAS HIPÓTESES A SEGUIR*:*
O defeito seja decorrente de uso inadequado e anormal do produto, em razão de culpa do Adquirente ou terceiros (negligência, imprudência ou imperícia), especialmente quanto à inobservância das recomendações e instruções de instalação, uso, conservação e manutenção do produto constantes do Manual do Usuário.
O produto tenha sido examinado, violado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada Café Automatic Ltda.
Ocorra a utilização de acessórios, opcionais, periféricos ou quaisquer outros componentes que não sejam originais e expressamente recomendados pela Café Automatic Ltda.
Se o produto tiver sofrido influência de natureza química, eletromagnética, elétrica ou de animais (insetos, etc).
O defeito seja decorrente de danos advindos de caso fortuito e/ou força maior (eventos da natureza, tais como, por exemplo, mas não exclusivamente: raios, inundações/enchentes, desabamentos, etc e outros riscos, tais como greves, tumultos públicos de quaisquer natureza, etc).
O defeito seja oriundo de umidade na rede elétrica, sobretensão provocada por acidentes, flutuações excessivas na rede ou tenha sido ligado o produto em tensão diferente daquela para qual foi projetado, assim como tenha ocorrido a instalação, uso e manutenção do produto em desacordo com o Manual do Usuário.
Se o defeito advém do desgaste natural das partes, peças e componentes.
Se o produto tenha sido utilizado para outros fins ou qualquer outra causa fora do alcance do uso pretendido.
A aquisição tenha ocorrido através de revendas não autorizadas pela Café Automatic Ltda ou caso a nota fiscal de compra apresente rasuras e/ou alterações ou ainda campos incompletos, tais como a Data da Aquisição e/ou não esteja em conformidade com a Legislação Fiscal vigente no Brasil.
Ausência ou adulteração / rasura do número de série do produto.

Importante: Guarde sua Nota Fiscal, pois ela é parte integrante deste Certificado de Garantia. Para outras informações, entre em contato com a rede de Assistência Técnica, conforme listagem anexa.

CAFÉ AUTOMATIC LTDA - Rua Ernesto Durigan, 105, Santa Felicidade – CEP 82020-390 – Curitiba – PR
Tel / Fax (41) 3028-4100 - www.cafeautomatic.com.br - e-mail : cafeautomatic@cafeautomatic.com.br

ATENÇÃO: O cabo de alimentação da máquina somente poderá ser substituído por equipe técnica indicada pela Café Automatic.